Nr. 9. Kraków 6 listopada 1912 r. Bezpłatny dodatek do **„NOWIN“**. (Osobno sprzedawać nie wolno.)

PRAKTYCZNA GOSPODYNI

wraz z Biblioteką powieściową „NOWIN“

- Romans i powieść -

wychodzi w każdy czwartek jako dodatek do „Nowin“ — **10 tomów rocznie.** —

O modach obecnych.

Moda wciąż stara się o upiększanie swych zwolenniczek, zezwalając im na coraz więcej swobody w sposobie ubierania się, aby każda kobieta mogła dobrać sobie krój i kolor odpowiedni do budowy i do twarzy. Spódnice podwyższone u góry obywają się bez pasków, ale dużo osób woli mieć stan tam, gdzie jest normalne wcięcie, tembardziej, że nowa fantazya mody rozkazuje je nieraz opuszczać jeszcze niżej, przed gładką baskinę u spódnic plisowanych. Tutaj paski są niezbędne. Na codzień najmodniejszy jest wązki rąbek ze skórki lakierowanej w najrozmaitszych, stosownych do sukni odcieniach: zielonych, czerwonych, niebieskich, a szczególniej czarnych, ozdobiony małą klamerką stalową lub srebrną, oksydowaną. Na sukniach d'apres midi paski mają inny wygląd: robią je jako długie szarfy z miękkiego jedwabiu, które spadają z tyłu, trochę po lewej stronie. W dole spódnicy, zamiast opadać płasko, zakończone są szeroką kokardą, która przytwierdza się do spódnicy dużym, ciężkim motywem szmuklerskim.

Przy kostyumie trotteur paski bywają często w kolorze kapeluszy pluszowych o długim włosie, tak wdzięcznie dające się wyginać stosownie do twarzy i do uczesania. Noszone są fasony w kolorach żywych: szafirowe, „cerise“, „vert pres“, miękkiej gęstej „crêpe Chiffon“ w kolorze „gris fumee“ lub w tym samym, co i kapelusz, zawiązywane naokoło głowy, których końce wiąże się pod brodą lub zarzuca naokoło szyi. Najnowsze kolory na kostyumy moda przepisuje w trochę jaśniejszych odcieniach niż w roku zeszłym, dając na sezon: marron, fauve, gris fumée, bleu orage (szafirowy), śliwkowy ciemny zwany pruneau fane.

Między materyami wysunął się na pierwszy plan aksamit wełniany, który modny będzie na suknie, okrycia, kostyumy, przybrania. Nowy gatunek różni się bardzo od znanego dotychczas, jest lżejszy, ma włos krótszy; bywa prążkowany, „chinee“, diamante, czyli w biały rzucik. Oprócz aksamitu wełnianego modny ottoman wełniany w grube prążki, diagonal w szerszy deseń naśladując taśmę.

Kwiaty cieszą się wielkiem powodzeniem. Przypinają je przy kapeluszach, na krezach „Pierrot“, przy pasku, przy żakiecie, na zarękawku. Naturalnie, że to są kwiaty sztuczne, zwijane z aksamitu lub jedwabiu. Najnowszy wynalazek perfumeryi francuskiej polega na tem, że w środku róży takiej lub gieorginii umieszczony jest saszecik pachnący.

Praktyczne rady i wskazówki.

Czyszczenie różnych plam. Przykre dla oka plamy pochodzące *z popstrzenia przez muchy lamp, ram obrazów*, i t. p. usuwa się za pomocą rozcieńczonego salmiaku, albo jeszcze lepiej za pomocą *mieszaniny z salmiaku, spirytusu i wody.* Na litr wody miękkiej, lub przegotowanej daje się łyżkę stołową salmiaku i spirytusu (po pół łyżki). *Z drzewa polerowanego* usuwa się plamy z nich *naftą;* trzeba jednak potem drzewo bardzo dokładnie wytrzeć, gdyż na tłuszczu łatwo osadza się kurz. *Z luster i wogóle ze szkła* zmywa się plamy także *spirytusem,* poczem należy natychmiast wycierać skórą.

Lakierowanych lub pokostowanych *drzwi i futryn nie należy* czyścić mydłem ani sodą, drzewo bowiem lakierowane traci potem połysk. Do tego celu używać należy *wody z otrąb lub kwilaji.* Przed użyciem należy wywar otrąb czy kwilaji *przecedzić przez sito.* Po umyciu drzwi, co najlepiej robi się gąbką, opłukuje się dany przedmiot wodą i wyciera do sucha szmatką.

Stare plamy z lakieru lub farby olejnej na drzwiach i t. p. usuwa się za pomocą mieszaniny z 1 cz. terpentyny (łatwo zapalna!) i 2 cz. salmiaku. Oba te środki wlewa się do flaszki i potrząsa nią, póki płyn nie nabierze koloru mlecznego. Tą mieszaniną naciera się plamy, które po kilku minutach zmiękną i dadzą się lekko usunąć. Gdyby

Ubrania sportowe dla panien.





Biała bluzka. — Bluzka wycięta z wąskiemi muszami i ozdobnemi guzikami. — Bluzka z niebieskiego jedwabiu i rewersami lila. — Plisowana bluzka z *voile'u*, kołnierz *a la pierrot.*

mimo to pozostały jeszcze reszty plam, w takim razie zmywa się je spirytusem mydlanym.

Tłuste plamy z drzewa wywabia się papką *z magnezyi zarobionej benzyną*. (Można stosować ten środek także i do wywiabiania plam tłustych z płyt marmurowych i tapet.)

Ze skór na meblach wywabia się plamy tłuste również *benzyną* w następujący sposób: Kilka arkuszy bibuły do filtrowania napawa się benzyną, kładzie je na poplamioną skórę i obciąża czemkolwiek. Po upływie pół godziny należy zbadać czy benzyna wyciągnęła tłuszcz, jeżeli nie—powtórzyć zabieg jeszcze raz. Do wywabiania plam tłustych nadaje się jeszcze lepiej od benzyny eter.

Plamy z wody na polerowanem drzewie usuwa się zwilżonym popiołem z cygar. Popiół nakłada się na plamę i pozostawia go tam przez godzinę, poczem pociera się splamione miejsce zwykłym korkiem przypalonym nad świecą, zmywa czystą wodą, wyciera skórą, a wreszcie poleruje szmatką wełnianą zmaczaną w nafcie.

Farba do firanek. Wobec wysokich cen używanego dotąd często do farbowania firanek szafranu, należy używać korzenia rumbarberowego. 1 dkgr. korzenia, zalewa się gorącą wodą, papkę stąd powstałą odcedza się, do płynu dodaje się trochę krochmalu i farba gotowa. Firanki w ten sposób farbowane mają daleko ładniejszy kolor niż barwione szafranem.

Kwaszenie kapusty.

Koniec października i początek listopada, jest właściwą porą kwaszenia kapusty.

Aby uzyskać piękną i smaczną kwaszoną kapustę, trzeba uważać na dwie rzeczy: brać do szatkowania tylko dobre, zdrowe, twarde główki i zachować przy całej robocie *jaknajwiększą czystość.*

Do kwaszenia kapusty można użyć beczek od wina białego, od rumu, albo spirytusu oczyszczonego, po odpowiedniem wyparzeniu i wymyciu.

Kapusta przeznaczona do kwaszenia, powinna przedtem cokolwiek obeschnąć, dlatego główki kapusty składa się zwykle w miejscu suchem i przewiewnem. Tam po obeschnięciu ucina się równo z główką głąb czyli kaczan kapuściany i obiera się główki z zewnętrznych, luźnie na główce siedzących zielonych liści. Te odrzuca się (na karmę dla bydła).

Główki, oczyszczone z liści zielonych przekrawa się na pół w kierunku głąbia (przy bardzo wielkich głowach na cztery części), przyczem wycina się w części nadmiernie grube głąbie. Tak przygotowane główki idą na szatkownicę.

Poszatkowana kapusta musi być *zaraz* nakładana do beczki, bo inaczej traci kolor.

Dno naczynia, w którem ma się zakwaszać kapustę, wysłać trzeba warstwą dobrze wymytych pięknych kapuścianych liści, można także do tego użyć liści z winogradu, ale zielonych i czystych. Na te liście sypie się poszatkowaną kapustę i równocześnie posypuje solą, biorąc ją dobrze wymytą garścią i bardzo dokładnie rozsypując. Gdy ułożono warstwę szatkowanej kapusty na 30 centymetrów, zaczyna się ubijanie kapusty tłukiem drewnianym, najlepiej nowym i czysto obmytym.

Przy ubijaniu kapusty uważać trzeba na to, aby ubijać wszędzie jednakowo, a nie w jednem miejscu, aby kapusty na miazgę nie rozbić, dalej, aby ubijanie prowadzić wciąż, dosypując coraz świeżej szatkowanej kapusty i soląc ją równocześnie. Wystąpienie soku na powierzchnię, który to sok wypędza powietrze z pomiędzy krajanek kapuścianych, daje dowód, że kapusta jest szczelnie ubita i uprawnia nas do nadziei, że dobrze się zakwasi.

Robotę tę prowadzi się jednostajnie, tak długo, aż dopóki beczka czy stągiew nie jest pełna.

Ważną rzeczą jest odpowiednie posolenie kapusty. Zwykle bierze się na 100 funtów kapusty, 4 funty soli.

W niektórych okolicach dodają prócz soli pewne kwantum przypraw korzennych, jak jałowcu, anyżu, wreszcie kminku. Dodają także pokrajanych kwaśnych jabłek, aby poprawić smak kapusty.

Na wierzch ubijonej kapusty kładzie się znowu warstwę liści kapuścianych, na nie zaś przychodzi drewniana pokrywa, z kilku części złożona, na pokrywę daje się dwie listwy poprzeczne, a na te listwy nakłada się czysto obmyte kamienie, jako ciężary, stale ugniatające kapustę. Obciążenie to ma być tak silne, aby sok nie tylko stale zakrywał kapustę, ale nawet przykrywę zupełnie pokrył, i w ten sposób uniemożliwił powietrzu dostęp do kapusty.

Gdy to wykonano, główną rzeczą jest odpowiednia f e r m e n t a c y a jaka w tak przygotowanej kapuście zajść musi, aby kapusta była dobra i smaczna.

Fermentacya kapusty powinna się zacząć jaknajprędzej po zamknięciu beczki i musi się odbywać bez przerwy. Aby to uzyskać, trzeba kapustę pomieścić w równo ogranem miejscu. Ciepłota powinna wynosić 15 do 20° C. czyli tyle co w dobrze ogrzanej izbie. W takiem cieple odbywa się fermentacya szybko i cały jej przebieg kończy się w 4-rech tygodniach. Jeżeli ciepłota (n. p. w piwnicy) jest niższa, czyli pomieszczenie chłodniejsze, fermentacya trwa dłużej, n. p. 5 tygodni, czasem nawet dłużej. Najniekorzystniej wpływa na prawidłową fermentacyę kapusty ciepłota zmienna, przy której ferment to ustaje, bo znowu się budzi.

Cechą prawidłowej fermentacyi jest powolne, ale jednostajne wydzielanie się i podnoszenie się rodzaju piany ze soku kapuścianego, pokrywającego nakrywę, którą kapusta jest zduszona, a zarazem równomierne osiadanie się kapusty. Trwa to 4 do 6 tygodni.

Gdy wydzielanie tej piany ustanie, fermentacya jest już ukończona, a na powierzchni wytwarza się pleśniowata warstwa, „kożuch". Wtedy czas przystąpić do pierwszego *oczyszczenia* kapusty. Zdejmuje się kamienie, nakrywę i obmywa się je czysto. Mazistą pleśniowatą masę, przyczepioną do ścian beczki i pływającą po soku, obczyszcza się i usuwa. Liście kapuściane, którymi przykryto kapustę, zdejmuje się starannie i wyrzuca. Po dokładnem oczyszczeniu na miejsce liści kładzie się odpowiednio wielki kawał płótna, zmaczany w słonej wodzie, przyciska przykrywę, obciąża kamieniami i przenosi do chłodniejszego miejsca, zabezpieczonego od mrozu.

Kapusty nie wolno narazić na przemarznięcie, gdyż wtedy traci kwas, nabiera przykrej woni i jest nie do jedzenia.

Pamiętać trzeba o tem, aby kapusta zawsze równo była obciążona, aby zatem sok zawsze kapustę nakrywał na kilka centymetrów wysoko. Gdyby z jakichś przyczyn soku tego zabrakło, można go zastąpić słabym rozczynem roli. Pamiętać również trzeba o czyszczeniu kapusty od czasu do czasu. Zaniedbanie tego może spowodować psucie się kapusty.

Do użytku należy brać kapustę równomiernie z całej powierzchni odpowiednio grubą warstwą, aby nakrycie jej i ciśnienie nie przychodziły z trudnością.

Obiady gospodarskie.

Dyspozycye na tydzień z uwzględnieniem pory roku.

Piątek 8 listopada.

Barszcz postny z ziemniakami. Prażucha z masłem. Ryż z jabłkami.

Sobota 9 listopada.

Zupa z soczewicy Pieczeń huzarska z kartoflami. Tort kasztanowy.

Niedziela 10 listopada.

Rosół. Sztuka mięsa z ogórkami. Gęś pieczona. Kompot.

Poniedziałek 11 listopada.

Rosół z lanemi kluskami. Sztuka mięsa z chrzanem. Kaszka po królewsku.

Wtorek 12 listopada.

Zupa grzybowa. Zrazy z kaszą hreczaną. Kompot.

Środa 13 listopada.

Zupa ziemniaczana. Pierogi z mięsem ze słoniną. Pudding.

Czwartek 14 listopada.

Zupa grochowa. Wędzonka z kapustą. Galaretka cytrynowa.

Japończyk o kobietach europejskich.

Pisarz Japoński Tenkei Hasagawa, który dla zebrania materyału do swego dzieła „Kobieta i jej istota" odbywa podróż naokoło świata, zawinął właśnie do Nowego Jorku, gdzie wziął go na spytki jakiś amerykański dziennikarz, i oto, co Henkei Hasagawa oświadczył o kobietach europejskich:

— Wszystkie kobiety mają swoje cechy harakterystyczne; gdybym jednak nie był żonaty, przy wyborze dozgonnej towarzyszki pierwszeństwo oddałbym angielce. Jest ona nietylko pełna wdzięków i powabów ale ma prócz tego wiele dystynkcyi, godności i idealnej kobiecości. Niewątpliwie jest ponętniejsza i barhziej czarująca francuzka. Wolałbym ją jednak raczej na kochankę niż na żonę.. Niemka jest najtrzeźwiejszą i najoszczędniejszą między kobietami tych wszystkich narodowości, jakie poznałem. Jest to nieznużona pracownica. Mimo to nie chciałbym jej ani na żonę, ani na kochankę, nie jest bowiem tak dystyngowaną, jak angielka, ani tak miłą, jak francuzka; przyjąłbym ją raczej jako sługę. — A Amerykanka? — spytał dziennikarz ciekawie. — Zauważyłem już — odpowiedział spokojnie pan Hasagawa — że ożeniłbym się tylko z angielką. Amerykanka jest bardzo wesoła i umysłowo ruchliwa. Chętnie chciałbym ją za przyjaciółkę, ponieważ jestem przekonany, że byłby z niej doskonały kolega i nieraz wcale pożyteczny doradca.

KĄCIK HUMORYSTYCZNY.

Oj ci mężczyźni!

— Co za potwory są ci mężczyźni — mówiła pani Zofia do swej przyjaciółki. — Wyobraź sobie, gdy mówię do mego męża, iż jego miłość stygnie do mnie, on poziewa, a gdy służąca wejdzie do jego pokoju ze słowami „prosze pana zupa stygnie", zrywa się z fotelu jak oparzony i biegnie do stołu.

Przyjaciółki.

— Pomyśl tylko, że Karol szaleje formalnie z miłości dla mnie!

— Szkoda młodego człowieka; już jednak dawno o nim mówiono, że ma bzika.

W szkole.

Profesor: Czem był Napoleon w młodości?

Uczeń: Niemowlęciem!

Przy kupnie z ogłoszenia.

— Dziwna rzecz, dlaczego te meble takie drogie, chociaż słabe!..

— Skąd pan wie, że słabe?

— Przecież napisano wyraźnie w ogłoszeniu:

„Meble do sprzedania z powodu słabości"

Okruchy.

Nawet najbrzydsza kobieta znajduje, że ten mężczyzna, który ją uwielbia, ma dobry gust.

•

Niektórej kobiecie brak tylko skrzydeł, aby była — gęsią.

•

To dziwne, że im brudniejszy interes, tem większy czysty zysk.

•

Piękna kobieta o toaletę powinna prosić w negliżu.

Wydawca: Krakowskie Tow. wydawnicze. Odpowiedzialny i naczelny redaktor: Ludwik Szczepański. Drukiem Aleksandra Rippera w Krakowie.